

餅つき大会での食中毒予防について

餅つきといえば、年末年始の恒例行事ですが、ノロウイルスによる食中毒が全国的にたびたび発生しています。衛生的な取扱いを心掛け、安全で楽しい餅つきにしましょう。



餅つきで食中毒が起こりやすい理由

■多くの人が参加する

多くの参加者が餅つきに関わることで、全体として衛生管理を十分に実施することが難しくなります。

■餅に直接触れる作業が多い

手返しや丸めなど餅に直接触れる工程が多く、手指などから汚染の機会も多くなります。



■加熱せずに食べる

餅つきでは丸めた後の餅を加熱せずに食べることで多く、食中毒菌やウイルスが付着した場合、食中毒のリスクが高まります。

ノロウイルス の特徴

■主な症状

感染すると通常1～2日後に吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などの症状が出ます。

■少量でも感染する

ノロウイルスは感染力が強く、少しでも体に入り込むと感染します。

■冬期が流行のピーク

ウイルスは低温、乾燥を好むため、冬場に流行します。感染の流行は11月頃から始まり、12月～1月がピークとなります。



ノロウイルス食中毒の予防のポイント

■石けんによる手洗い（2度洗いが効果的！）

■加熱調理（85～90℃で90秒間以上）

■調理器具は次亜塩素酸ナトリウムや熱湯で殺菌する。

注意 アルコール消毒はあまり効果がありません。

餅つき大会での食中毒対策

調理場所

- ・ 土埃等の影響を受けない場所を選ぶ。
- ・ 近くに水道のじゃ口がある場所を選ぶ。
- ・ 水道から遠い場合はコック付きポリタンクを用意する。



コック付きポリタンク

調理する人

- ・ 餅つき前や当日体調の悪い人（下痢、おう吐等の症状がある）や手に傷がある人は調理しない。
- ・ 餅に触れる人（手返し、餅つき、丸めなど）を限定する。
- ・ エプロン、マスク、三角巾などを着用し、衛生的な服装で行う。
- ・ 調理する人全員、石けんで丁寧な手洗いをする。
- ・ 餅を触るときは使い捨て手袋を使用する。（着用前に必ず手を洗う。手袋は再利用しない。）



2度洗いが効果的！

器具・作業工程

- ・ 使う道具は、事前に十分洗浄し、杵や臼、蒸し布などは熱湯消毒する。（テーブルの消毒には、**次亜塩素酸ナトリウム**が効果的です。）
- ・ 手返し用の水はこまめに取り換え、容器も洗浄する。
- ・ 大根おろしは衛生管理が十分図れる施設で準備する。
- ・ きなこやあんこを使用する場合は、既製品を使用する。



餅の持ち帰りや配布はせず、その場で食べるようにしましょう。

また、ついた餅はぜんざいや雑煮など加熱して提供するのがおすすめです。（ただし前日調理はしないでください。）



【問い合わせ先】南区保健福祉センター（南保健所）衛生課食品係

〒815-0032 福岡市南区塩原三丁目25番3号

TEL：092-559-5162 FAX：092-559-5159

Email：eisei.MWO@city.fukuoka.lg.jp

